Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна
Должность: ректор
Дата подписания: 28.09.2023 12:48:09
Уникальный программный ключ:
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9fbcbe

Негосударственное аккредитованное некоммерческое частное образовательное учреждение высшего образования
«Академия маркетинга и социально-информационных технологий - ИМСИТ»
(г. Краснодар)
(НАН ЧОУ ВО Академия ИМСИТ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент

_____Н.И. Севрюгина

17 апреля 2023 г.

Б1.О.13
Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Кафедра педагогики и межкультурных коммуникаций**

Учебный план 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252
в том числе:
аудиторные занятия 128
самостоятельная работа 51
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР) 0
часов на контроль 17,4

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3, 4
курсовые работы 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		**4 (2.2)**		Итого	
Недель	16 5/6		16 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	6	6	14	14
Практические	6	6	8	8	14	14
Индивидуальные консультации			0,5	0,5	0,5	0,5
Контактная работа на аттестации (в период экз. сессий)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6
Контактная работа на аттестации	0,3	0,3	0,8	0,8	1,1	1,1
Консультации перед экзаменом						
В том числе в форме практ.подготовки			8	8	8	8
Итого ауд.	14	14	14	14	28	28
Контактная работа	14,3	14,3	15,3	15,3	29,6	29,6
Сам. работа	85	85	120	120	205	205
Часы на контроль	8,7	8,7	8,7	8,7	17,4	17,4
Итого	72	72	144	144	252	216

Рабочая программа по дисциплине Б1.О.13 «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, Направленность (профиль) образовательной программы «Гостиничная деятельность» рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Педагогики и межкультурных коммуникаций 22 марта 2023 г., протокол № 6. / Сост. профессор Н.В. Елисеева – Краснодар: ИМСИТ, 2023.

Составитель

д.г.н., профессор Н.В. Елисеева

Рабочая программа утверждена на заседании Научно-методического совета Академии ИМСИТ 17.04.2023 г., протокол №9

Председатель НМС академии, профессор Н.Н. Павелко

Согласовано:

Проректор по учебной работе, доцент Н.И. Севрюгина

Проректор по качеству образования, доцент К.В. Писаренко

Рецензенты:

Шупило Н.Л. – директор ИП Шупило Н.А. ТК «Asterium»

Савеленко В.М. – к.п.н., доктор социологических наук, профессор кафедры гуманитарных дисциплин КФ ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО 4
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины 4
4. Содержание и структура дисциплины 7
4.1 Содержание разделов дисциплины 7
4.2 Структура дисциплины 7
4.3 Занятия лекционного типа 10
4.4 Занятия семинарского типа 10
4.5 Курсовая работа 11
4.6 Самостоятельное изучение разделов дисциплины 11
5. Образовательные технологии 12
5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий 22
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 22
7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины 24
7.1 Основная литература 24
7.2. Дополнительная литература 24
7.3 Периодические издания 25
7.4 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы 25
7.5 Методические указания по организации деятельности обучающихся по видам занятий 26
8. Условия реализации программы для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 29
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины 29

	1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
1.1	Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных систем в управлении гостиничным бизнесом, процессах расчета заработной платы и применению автоматизированных информационных технологий для решения задач управления финансово-хозяйственной деятельностью туристической индустрии.
1.2	
Задачи: Изучить принципы построения и функционирования информационных систем управления финансовохозяйственной деятельностью туристской индустрии, овладеть технологиями работы с документами, решения расчетных и аналитических задач, дать представление о тенденциях развития информационных технологий в управлении. Изложить методики формирования оперативной и регламентированной отчетности гостиничного предприятия.	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ Цикл (раздел) ОП: Б1.О	
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
2.1.2	
2.1.3	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
2.1.4	
2.1.5	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов
2.1.6	(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2)
2.1.7	
2.1.8	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса (ПК-5)
2.1.9	
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Дисциплина «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам по выбору математического и естественнонаучного цикла. Для изучения названного курса необходимо знание студентами курса математики, информатики, информационное обеспечение управления гостиничным бизнесом, организация гостиничного дела. Знания, полученные при изучении дисциплины «Информационные технологии в управлении гостиничным предприятием» используется в дальнейшем при изучении дисциплин: «Профессиональные компьютерные программы», «Проектирование гостиничной деятельности», в учебно исследовательской и научно-исследовательской работе, при выполнении дипломной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ и планируемые результаты обучения

ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Знать

Уровень 1	Определяет потребность в технологических новациях
Уровень 2	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении
Уровень 3	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть

Уровень 1	Осуществляет поиск
Уровень 2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации
Уровень 3	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.3: Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть	
Уровень 1	Использует современные информационно-коммуникационные технологии
Уровень 2	Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное
Уровень 3	Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	

ПК-2.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь	
Уровень 1	Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов
Уровень 2	Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства
Уровень 3	Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2.2: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Уметь	
Уровень 1	Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов
Уровень 2	Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
Уровень 3	Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2.3: Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Уметь	
Уровень 1	Осуществляет выявление проблем в системе контроля
Уровень 2	Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов
Уровень 3	Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-5: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
ПК-5.1: Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	
Владеть	
Уровень 1	Разрабатывает внутренние стандарты
Уровень 2	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов
Уровень 3	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
ПК-5.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	
Владеть	
Уровень 1	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов
Уровень 2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов
Уровень 3	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
ПК-5.3: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	
Уметь	
Уровень 1	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам

Уровень 2	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов
Уровень 3	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

Код занятия	4. СТРУКТУРА И СОД Наименование разделов и тем /вид занятия/	(КРАЛИ III Семестр / Курс	£ ДИСЦ Часов	ИПЛИНЫ (М Компетен-ции	МОДУЛЯ) Литература и эл. ресурсы	Практ . подг.
	Раздел 1. Тема 1. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий					
1.1	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Лек/	3	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
1.2	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Ср/	3	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

1.3	1. Определение информационной технологии. Составляющие информационной технологии. Классификация информационных технологий. Технология обработки данных и ее виды, техно-логический процесс обработки и защиты данных. 2. Классификация информационных технологий гостиничного дела. 3. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий. /Пр/	3	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	4
	Раздел 2. Тема 2. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием					

2.1	1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием. 2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем. 3. Программные продукты компании HRS. /Лек/	3	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
2.2	1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием. 2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем. 3. Программные продукты компании HRS. /Ср/	3	4	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
2.3	1. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием. 2. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем. 3. Программные продукты компании HRS /Пр/	3	16	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	4
2.4	/КАЭ/	3	0,3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
2.5	/Консл/	3	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 3. Тема 3. Анализ информационных систем автоматизации гостиничного предприятия					
3.1	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

3.2	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	4
3.3	1. Система управления гостиницей epitome PMS. 2. Функциональное назначение системы Edelweiss/Medallion 3. Система автоматизации «Отель 2.3» /Ср/	4	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 4. Тема 4. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL					
4.1	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
4.2	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	4
4.3	1. Структура комплекса 2. Модуль Службы бронирования 3. Расчетный центр 4. Доступ в номерной фонд и управление номерами и служба безопасности /Ср/	4	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 5. Тема 5. Особенности информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц					
5.1	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

5.2	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
5.3	Структура информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гостиниц. Классификация информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельности гости-ниц. Тенденции развития информационных систем учета финансово-хозяйственной деятельно-сти гостиниц. Структура комплекса 1С:Предприятие. Основы работы с программой. Сохранение и загрузка конфигураций. /Ср/	4	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
	Раздел 6. Тема 6. Настройка параметров ведения учета в системе 1С: Предприятие 8					
6.1	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Лек/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.2	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Пр/	4	8	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.3	Понятие субконто. Настройка плана счетов. Настройка программы на учет. Ввод начальных остатков. Настройка параметров аналитического учета. Кассовые операции. Банковские операции. Учет основных средств. /Ср/	4	3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.4	/КАЭ/	4	0,3	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.5	/ИК/	4	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

6.6	/КА/	4	0,5	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1 1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	
6.7	/Консл/	4	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1 1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Понятие и принципы организации ИСУ ГП.
2. Сравнительная характеристика ИСУ ГП.
3. Структура ИСУ ГП.
4. Классификация ИСУ ГП, тенденции развития ИСУ ГП.
5. Настройка пользователей системы 1С: Предприятие 8.1
6. Настройка учетной политики 1С: предприятие 8.1
7. Настройка параметров учета
8. Работа со справочником «Номенклатура».
9. Работа со справочником «Контрагенты»
10. Ввод начальных остатков
11. План счетов.
12. Настройка и ведение аналитического учета в 1С: Предприятие.
13. Учет кассовых операций.
14. Отчетность по кассовым операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
15. Учет банковских операций.
16. Отчетность по банковским операциям и ее формирование в системе 1С: Предприятие
17. Учет нематериальных активов
18. Учет расчетов с подотчетными лицами
19. Учет операций по расчетному счету
20. Кадровый учет в системе 1С: Предприятие
21. Отчетность по кадрам
22. Начисление заработной платы
23. Отчеты по оплате труда
24. Особенности учета основных средств.
25. Особенности учета основных средств требующих монтажа.
26. Регистры учета основных средств и отчетность по ОС.

5.2. Темы письменных работ

1. Определение информационной технологии.
2. Составляющие информационной технологии
3. Классификация информационных технологий
4. Стандарты пользовательского интерфейса информационных технологий,
5. Критерии оценки информационных технологий.

6. Логические и физические уровни информационных технологий.

7. Обеспечивающие и физические информационные технологии.
8. Понятие распределенной функциональной информационной технологии.

9. Технология обработки данных и ее виды; технологический процесс обработки и защиты дан-ных.

10. Графическое изображение технологического процесса, меню, схемы данных, схемы взаимо-действия.

11. Структура базовой ИТ.
12. Модели и подсистемы базовой ИТ.

13. Особенности новых ИТ
14. Модели, методы и средства реализации новых ИТ.

15. Функциональные задачи, формируемые на основе информационных моделей управления.
16. Технологии открытых систем.

17. Этапы разработки технологических процессов.
18. Параметры технологических процессов.

19. Понятие и принципы организации АРМ.
20. Гостиничное предприятие в системе информационных технологий.

21. Классификация информационных технологий гостиничного дела.

22. Задачи, решаемые гостиничным предприятием с помощью информационных технологий.
23. Подходы к выбору систем автоматизации и управления гостиничным предприятием.
24. Системы автоматизации и управления гостиничным предприятием.

25. Системы управления: понятие, факторы, влияющие на управление, подходы к выбору сис-тем.

26. Программные продукты компании HRS.
27. Система управления гостиницей epitome PMS.

28. Гостиничная системе Edelweiss/Medallion компании Рексофт.
29. Система автоматизации «Отель 2.3».

30. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL

31. Подходы к выбору оптимальной системы автоматизации управления гостиничным предпри-ятием.

32. Проектирование внедрения компьютерной системы управления гостиничным предприятием.
33. Подходы к решению проблем внедрения и эксплуатации компьютерной системы управления.

5.3. Фонд оценочных средств

1. Какой целевой законодательный акт регулирует деятельность туристской индустрии в Российской Федерации на сегодняшний день:
А) Целевая федеральная «Программа развития туризма в РФ»;
Б) Указ Президента РФ «О реорганизации и развитии туризма в РФ»;
В) Туристский Кодекс Российской Федерации;
Г) Федеральный Закон «О туризме и туристской индустрии в РФ»

2. В соответствии с рекомендациями ЮНВТО к основным типам туризма НЕ относится:
А) национальный; Б) внутренний;
В) въездной;
Г) выездной

3. К какому виду туризма относятся поездки с целью ознакомления с природными, историко-культурными достопримечательностями:
А) к деловому туризму;
Б) к познавательному туризму;
В) к рекреационному туризму;
Г) к сельскому туризму

4. Какая из нижеперечисленных функций относится к основным обязанностям турагента? А) договорная (заключение договоров с поставщиками туристских услуг); Б) калькулятивная (расчет стоимости тура);
В) реализационная (реализация туристского продукта на рынке);

Г) маркетинговая

5.Что из нижеперечисленного относится к одной из основных обязанностей туроператора: А) информация и консультация клиентов;
Б) формирование туристского продукта;
В) реализация туристского продукта на рынке;
Г) оформление договорной документации с клиентом

6. Назовите сокращенное наименование международной межправительственной организации в сфере туризма, действующей под патронажем ООН:
А) ВТО; Б) РОТ;
В) ЮНВТО; Г) РСТ

7.Что из нижеперечисленного НЕ входит в понятие туристские ресурсы страны:
А) природные и климатические условия; Б) недра и полезные ископаемые;
В) достопримечательности и памятники культуры; Г) удачное экономико-географическое положение

8. По своему положению турагентства делятся:
А) на инициативные и рецептивные; Б) на внешние и внутренние;
В) на крупные и мелкие;
Г) на независимые (самостоятельные) и дочерние

9. Какие две основные характеристиками определяют качество туристских ресурсов: А) известность и доступность; Б) запоминаемость и неповторимость;
В) узнаваемость и распространенность; Г) заброшенность и обветшалость

10. К какому виду туристских ресурсов относится знаменитый смог (от англ. smoke — дым и fog — туман) - смесь из промышленных отходов и природного тумана - в таком крупном промышленном центре как Лондон: А) к природным;
Б) к антропогенным;
В) к климатическим; Г) к смешанным

11. Какой статус имеет посетитель, осуществивший, по меньшей мере, одну ночевку в коллективном или индивидуальном средстве размещения вне места постоянного проживания:
А) аппликант; Б) экскурсант;
В) турист; Г) мигрант

12. Какие предпочтения объединяют туристов Wl-тип и W2-Tuna по классификации Г.Гана?
А) оба ценят поездки на дальние расстояния и флирт на отдыхе; Б) являются любителями лесных походов;
В) увлекаются осмотром достопримечательностей и познавательными экскурсиями;
Г) предпочитают пассивный пляжный отдых на морском курорте

13. В каком году были внесены такие поправки в Федеральный Закон «О туризме и туристской индустрии в РФ», что он получил название «законом о фингарантиях»? А) в 1996 г.
Б) в 2002 г.
В) в 2003 г.
Г) в 2007 г

14. Какое название имеет на сегодняшний день крупнейшее предпринимательское объединение отрасли туризма в Российской Федерации? А) Российский Союз Туриндустрии (РСТ);
Б) Российское общество туристов (РОТ);
В) Российская Ассоциация Туристических Агентств (РАТА); Г) Всесоюзное Общество Предприятий Туризма (ВОПТ);

15. Назовите размер финансового обеспечения ответственности туроператора туроператоров с годовым оборотом до 250 млн. рублей, осуществляющего свою деятельность в области международного (внешнего) туризма. А) 30 млн. руб.
Б) 60 млн.руб.
В) 100 млн. руб.
Г) 500 тыс. руб.

16. По месту деятельности туроператоры делятся на операторов:
А) массового рынка и специализированных
Б) инициативных и рецептивных
В) внешних и внутренних
Г) независимых и дочерних

17. Чартерный рейс «с отстоем» совершает:
А) автотранспортное средство, арендованное туроператором на определенный срок;
Б) автобус, взятый на сезон в аренду;
В) самолет, ожидающий туристов в пункте дестинации на весь период их пребывания там;

5.4. Перечень видов оценочных средств

В условиях модернизации и перехода на новую компетентностную модель образования контроль над процессом обучения должен стать непрерывным и многоаспектным. Для решения этой проблемы в целях оценки качества образования по каждой дисциплине создаются фонды оценочных средств. Они обеспечивают контроль качества и управление процессом формирования компетенций студентов. В фонды оценочных средств должны входить средства контроля качества обучения различных уровней: диагностирующие, текущие, рубежные

(промежуточная аттестация).

Диагностирующие средства имеют целью определение начального уровня знаний, умений и навыков, на базе которых будут формироваться компетенции данной дисциплины. Итоги входящего контроля предназначены для коррекции учебнометодических материалов, тематики курса, методов организации аудиторной и самостоятельной работы студентов. Формами такого контроля могут являться тесты, диктанты, устные опросы и собеседования и т.д.

Текущий контроль призван, с одной стороны, определить уровень продвижения студентов в изучении дисциплины и диагностировать11затруднения в изучении материала, а с другой -

показать эффективность выбранных средств и методов обучения. Формы контроля могут варьироваться в зависимости от содержания раздела дисциплины: содержания раздела текущего контроля могут являться тесты, контрольные диктанты, коллоквиумы, анализ конкретных профессиональных ситуаций (кейсов), эссе, дискуссии, игры, мониторинг результатов семинарских и практических занятий и др.

Промежуточная аттестация направлена на определение уровня сформированности компетенций по дисциплине в целом. В традиционной системе образования к рубежным формам относят рефераты, зачеты и экзамены, но с учетом новых требований к ним могут быть добавлены комплексное тестирование, Интернет - экзамен, защита проекта, презентация портфолио студента и др.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Белоконов Ю. В.	Сервисное обслуживание и организация коммерческой деятельности: Монография	Москва: Русайнс, 2019, URL: https://book.ru/book/933921
Л1.2	Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020, URL: https://znanium.com/catalog/document? id=352830

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сорокина А. В.	Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие	Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2014, URL: http://znanium.com/catalog/document? id=256240
Л2.2	Рождественская Л.Н., Главчева С.И.	Гостеприимство и сервис в индустрии питания: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021, URL: http://znanium.com/catalog/document? id=371609

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Федулин А. А., под ред., Скабеева Л. И., Духовная Л. Л., Стахова Л. В.	Гостиничный менеджмент: Учебное пособие	Москва: КноРус, 2022, URL: https://book.ru/book/939986

Л3.2	Зайцева Н.А.	Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013, URL: https://znanium.com/catalog/document? id=189510

6.3.1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

6.3.1.1	Windows 10 Pro RUS Операцинная система - Windows 10 Pro RUS Подписка Microsoft Imagine Premium - Order №143659 от 12.07.2021
6.3.1.2	7-Zip Архиватор 7-Zip Программное обеспечение по лицензии GNU GPL
6.3.1.3	Google Chrome Браузер Google Chrome Программное обеспечение по лицензии GNU GPL
6.3.1.4	Mozilla Firefox Браузер Mozilla Firefox Программное обеспечение по лицензии GNU GPL
6.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный (350шт). Договор № ПР-00035750 от 13 декабря 2022г. (ООО Прима АйТи)

6.3.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	ABOUT THE UNIFIED MODELING LANGUAGE SPECIFICATION https://www.omg.org/spec/UML
6.3.2.2	ИСО Международная организация по стандартизации https://www.iso.org/ru/home.html
6.3.2.3	РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.gost.ru/portal/gost/
6.3.2.4	Кодекс - Профессиональные справочные системы https://kodeks.ru

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Ауд	Наименование	ПО	Оснащение
401	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Google Chrome LibreOffice	60 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
402	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Google Chrome LibreOffice	36 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
403	Помещение для проведения занятий	7-Zip Google Chrome LibreOffice	28 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

	лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		
404	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Google Chrome LibreOffice	75 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
406	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Google Chrome LibreOffice	52 посадочных места, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
407	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	7-Zip Google Chrome LibreOffice	40 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук

408	Помещение для проведения занятий лекционного типа, семинарского	7-Zip Google Chrome LibreOffice	30 посадочных мест, преподавательское место, доска, мультимедийный проектор (переносной), переносной ноутбук
	типа, курсовых работ (курсовых проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (разбор конкретных задач, проведение блиц-опросов, коллоквиумы, исследовательские работы) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20% аудиторных занятий (определяется ФГОС с учетом специфики ООП).

Лекционные занятия дополняются ПЗ и различными формами СРС с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Учебный материал по дисциплине «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисциплины включает обязательные виды работ - лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефератов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний - работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций - контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине - экзамен.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебный материал по дисциплине «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» разделен на логически завершенные части (модули), после изучения, которых предусматривается аттестация в форме письменных тестов, контрольных работ.

Работы оцениваются в баллах, сумма которых дает рейтинг каждого обучающегося. В баллах оцениваются не только знания и навыки обучающихся, но и их творческие возможности: активность, неординарность решений поставленных проблем. Каждый модуль учебной дисциплины включает обязательные виды работ - лекции, ПЗ, различные виды СРС (подготовка рефератов на заданную тему, докладов).

Форма текущего контроля знаний - работа студента на практическом занятии. Форма промежуточных аттестаций - контрольная работа в соответствии с вариантом, реферат и доклад на заданную тему. Итоговая форма контроля знаний по дисциплине – экзамен + защита курсовой работы (зачет с оценкой)

обеспечение

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» направлено на развитие навыков организационно-управленческой и сервисной деятельности обучающихся, базирующейся на знаниях и умениях, полученных в процессе освоения дисциплин базового, вариативного цикла и дисциплин по выбору основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Задачи дисциплины:

- приобретение теоретических и практических знаний о системной организации технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства;
- рассмотрение основных понятий, принципов, этапов и особенностей технологии и организации гостиничной сферы;

– осуществлять поиск и использование информации (в том числе справочной, нормативной и правовой), сбор данных с применением современных информационных технологий, необходимых для решения профессиональных задач;

– выбирать инструментальные средства для обработки данных в соответствии с поставленной задачей, применяя современный математический и статистический аппарат, программные продукты;

– анализировать результаты расчетов, используя современные методы интерпретации данных, обосновывать полученные выводы

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО